



Seated Lunch & Dinner

Die Kreationen unseres Küchenchefs offenbaren die Vielfalt und den Genuss europäischer Küche. Ergänzt durch moderne Einflüsse aus aller Welt, wird das Angebot abwechslungsreich gestaltet. Saisonale sowie regionale Produkte stehen bei uns an erster Stelle. Bitte beachten Sie, dass Preisanpassungen vorbehalten sind.

Gerne kreieren wir, passend zu Ihrem Anlass, ein individuelles Menü mit korrespondierenden Weinen für Sie.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Brotauswahl	2
Apéro Häppchen	3
Vorspeisen	4
Hauptspeisen	5
Desserts	6
Mitternacht Snacks	7

Seated Dinner

Ein mehrgängiges Menü, welches am Tisch serviert wird.

Vor dem Dinner empfehlen wir einen Apéro mit 3-5 Häppchen.

Gerne können Sie sich eine individuelle Brotauswahl zusammenstellen.



Brot Auswahl

Ergänzen Sie das Menü mit folgender Brotauswahl und Dips:

Die Brotauswahl wird pro Gast serviert (Pro Auswahl, CHF 1.50 pro Person)

Auswahl von **2 Brötchen** pro Person wird empfohlen

- Olivenstängel
- Mediterranes Kräuter-Tomaten Brötchen
- Mini Brioche
- Focaccia mit Rosmarin
- Randenbrötchen
- Vollkornbrötchen
- Valle Maggia Bauernbrot

Die Dips werden pro Gast serviert (Pro Auswahl, CHF 1 pro Person)

- Kräuterquark
- Beurre à la fleur de sel
- Randen-Hummus
- Olivenöl
- Kräuterbutter



Kalte & Warme Apéro Häppchen

Auswahl von **3 bis 5 Apéro Häppchen**

Hausgemachte Dim Sum

- | | |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Miso Prawn | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Tom Kha Gai Chicken | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Black Pepper Beef | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Pink Hummus | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Creamy Spinach | 5.0 |

Hausgemachte Bao-Bun

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Shiitake und Sesamgemüse | 9.0 |
| <input type="checkbox"/> Popcorn Chicken und Sticky-Ananassauce | 9.0 |
| <input type="checkbox"/> Kokos-Curry Prawn | 9.0 |

Fleisch

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Swiss-Prime Rindstartar Canapé | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Hoysin-Beefwürfel | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Peking-Duck Rolls | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Poulet- Teriyaki Spiesschen | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Spicy Beefballs | 5.0 |

Fisch

- | | |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Seabass Miso-Truffle Ceviche | 5.5 |
| <input type="checkbox"/> Pepper Tuna Würfel mit Avocadocrème | 5.5 |
| <input type="checkbox"/> Schottisches Lachstartar Canapé | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Tempura-Prawn auf Mango | 5.0 |

Vegetarisch/ Vegan

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Büffelmozzarella mit nativem Olivenöl und geräucherter Aubergine | 5.5 |
| <input type="checkbox"/> Frischkäse-Jalapeños-Nuggets | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Kleines Gemüsetartar auf Brotchip | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Randen-Falafel mit Minze/Joghurt Dip | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Frühlingsrolle | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Mini-Wrap Tomate Avocado | 5.0 |



VORSPEISEN

Für ein 3-Gänge Menu: **Auswahl von 1 Vorspeise**

Für ein 4-Gänge Menu: **Auswahl von 2 Vorspeisen**

Fleisch

- Tenderloin Beef Tataki mit Ponzu-Pfeffer Sauce 26
- Kalbstatar mit Belper Knolle und Trüffelcrème 26
- Bison-Würfel mit Kartoffelcrème und Kräutersalat 26
- Roastbeef mit Granatapfel, Süsskartoffelcroutons und Kräutercrèmesauce 25
- Peking Duck-Salad mit Glasnudeln und Hoysin 24
- Swiss-Prime-Beef Gyozas 24

Fisch

- Angerauchtes Lachs Sashimi mit Limette und crispy Quinoa 25
- Pepper Tuna mit Papaya Salat 25
- Kingfish-Tataki Togarashi und Gurken- Salsa 25
- Crevette in crispy Reis-Mantel mit frischem Limettendip 25
- Tartar von der Schweizer Bachforelle mit süss-saurem Gartengemüse 25

Vegetarisch / Vegan

- Avocado Tartar mit Tomaten-Salsa 21
- Grüner Spargel in einem crispy Reis-Mantel mit Vayo 22
- Büffelmozzarella mit Basilikum, geröstete Pinienkerne und Tomaten-Pesto 19
- Nüsslialat mit Ei und Croutons 18
- Dreierlei Mezze: 21
Gewürz-Bulgur, Baba Ghanoush, Ziegenkäse im Knusperteig mit Gurken-Raita

Suppen

- Tomaten-Kokossuppe 15
- Champagnersuppe 15
- Thaicurrysuppe 15

HAUPTSPEISEN

Fleisch

<input type="checkbox"/> Rindsfilet mit Thymian-Pesto, Zucchini und Tomatenravioli	56
<input type="checkbox"/> Rindsfilet mit Miso-Shiitake, Sesam Brokkoli, dazu Süsskartoffelgratin	56
<input type="checkbox"/> Rindsfilet mit jungem Spinat, Pinienkernen, Dijon-Jus, dazu Kartoffelstock	56
<input type="checkbox"/> Rindsfilet mit Gewürz-Couscous, Granatapfel und Gurken-Raita	56
<input type="checkbox"/> Kalbsentrecôte mit Kräuterrahmsauce und Spinat Dim Sum	52
<input type="checkbox"/> Kalbsentrecôte im Blätterteig mit Estragon-Mousseline und saisonalem Gemüse	52
<input type="checkbox"/> Kalbsentrecôte und zweierlei Karotten, dazu crispy Polenta Rolls	52
<input type="checkbox"/> Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Karotten-Bohngemüse und knusprigem Rösti	48
<input type="checkbox"/> Maispouletbrust mit Miso und asiatischem Gemüse, dazu Limetten-Kartoffelstock	44
<input type="checkbox"/> Maispouletbrust, dazu buntes Gemüse mit Portweinjus und Sesam Gnocchi	44

Fisch

<input type="checkbox"/> Seezungenfilet mit Nussbutter, grünem Spargel und Kartoffelstock	54
<input type="checkbox"/> Schottisches Lachsfilet mit frischen Kräutern, Spinat Dim Sum, Auberginen-Kaviar, Limette	46
<input type="checkbox"/> Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse mit Tomaten-Salsa und Kräuterrisotto	52

Vegetarisch/Vegan

<input type="checkbox"/> Kräuterseitling aus dem Ofen, mit Rosmarin, grünem Spargel, dazu Süsskartoffel Würfel	39
<input type="checkbox"/> Gefüllte Avocado aus dem Ofen auf orientalischem Couscous und buntem Gemüse	39
<input type="checkbox"/> Zitronen -Jasminreis mit grillierter Aubergine, Black-Pepper Sauce und Sesambrokkoli	39
<input type="checkbox"/> Cremige Polenta mit Bergkäse und Trüffel	39



Desserts

- | | |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> Auswahl von 1x Dessert & 1x Glace oder Sorbet als Variation auf einem Teller | 15 |
| <input type="checkbox"/> Auswahl von 2x Desserts & 1x Glace oder Sorbet als Variation auf einem Teller | 18 |
| <input type="checkbox"/> Buffet mit Auswahl von 9 Komponenten (Auswahl von Desserts, Glaces oder Sorbets) | 27 |

Desserts

- New York Cheesecake
- Saisonaler Crumble
- Panna Cotta
- Schokoladenmousse mit Doppelrahm
- Lauwarmes Schokoküchlein
- Passionsfrucht-Schnitte
- Minze Jogurt mit frischen Früchten
- Crème Brûlée
- Mini Eiskaffee
- Mochi Variation
- Macarons div. Sorten

Glace & Sorbet

- Yuzusorbet
- Vanilleglace
- Kokossorbet
- Himbeersorbet
- Joghurtglace
- Caramelglace



PARADEPLATZ ZÜRICH



Mitternachts Snacks

- | | |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> Mini AURA Burger, im Bun serviert (auch vegetarisch möglich) | 9 |
| <input type="checkbox"/> Chili sin Carne oder Chili con Carne | 10 |
| <input type="checkbox"/> Mini Hot Dog | 8 |
| <input type="checkbox"/> Frischkäse-Jalapeño-Nuggets (Vegetarisch) | 8 |
| <input type="checkbox"/> Penne all'Arrabbiata (Vegetarisch) | 10 |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachte Dim Sum (Red-Curry Chicken & Tom Kha Gai Chicken) | 10 |